Fisher&Paykel

Freestanding range

OR24SDMBGX model

User guide

Cuiseur indépendant

OR24SDMBGX model

Guide d'utilisation

US CA

AVERTISSEMENT

- TOUS LES TYPES DE CUISINIÈRE PEUVENT BASCULER
- CELA PEUT PROVOQUER DES BLESSURES
- INSTALLEZ LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT FOURNI AVEC LA CUISINIÈRE
- CONSULTEZ LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

AVERTISSEMENT

Ne vous servez JAMAIS de cet appareil comme d'un radiateur pour chauffer ou réchauffer une pièce. Cela peut entraîner une intoxication par le monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

AVERTISSEMENT : SI L'INFORMATION CONTENUE DANS CE MANUEL N'EST PAS SUIVIE À LA LETTRE, UN INCENDIE OU UNE EXPLOSION PEUVENT SE PRODUIRE ET ENTRAÎNER DES DOMMAGES MATÉRIELS, DES BLESSURES OU MÊME LA MORT.

✓ Ne rangez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil électroménager.

✓ **QUOI FAIRE SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
- N'essayez pas d'allumer un appareil quel qu'il soit.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique. N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
- Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin.
  Suivez les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez joindre votre fournisseur de gaz, appelez les pompiers.

✓ L'installation, ainsi que toute réparation, doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de service qualifiés, ou par le fournisseur de gaz.

Cet appareil a été conçu et fabriqué uniquement pour la cuisson domestique des aliments et ne convient pas à l'usage non ménager. Cet appareil ne devrait donc pas être utilisé dans un environnement commercial.

La garantie de l'appareil sera annulée s'il est utilisé dans un environnement non domestique, c'est-à-dire un environnement semi-commercial, commercial ou communautaire.

Cher client,
Nous vous remercions d'avoir acheté et préféré notre produit.
Les mesures de sécurité et les recommandations ci-dessous sont pour votre propre sécurité et pour celle des autres. Elles permettront également de profiter au maximum des fonctions offertes par votre appareil.
Veuillez ranger le présent livret avec soin. Il pourrait être utile dans le futur, soit pour vous ou pour les autres, dans le cas de doutes à propos du fonctionnement de l'appareil.

Cet appareil doit être utilisé uniquement pour la tâche pour laquelle il a été expressément conçu, soit la cuisson des aliments. Toute autre forme d'utilisation sera considérée incorrecte, et donc, dangereuse.
Le fabricant nie toute responsabilité dans le cas de dommages provoqués par l'utilisation inopportune, incorrecte ou illogique de l'appareil.

IMPORTANT - VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE

- ✓ Avant de commencer, veuillez lire attentivement toutes les instructions.
- ✓ N'enlevez pas les étiquettes, plaques ou avertissements permanents de l'appareil. Cela pourrait annuler la garantie.
- ✓ Veuillez respecter tous les codes et les règlements locaux et nationaux.
- ✓ Veuillez vous assurer que cet appareil est bien mis à la terre.
- ✓ La prise de courant devrait être toujours accessible.
- ✓ **L'installateur doit confier ces instructions au consommateur qui les conservera pour l'usage de l'inspecteur local et pour s'y reporter ultérieurement.**

L'installation doit être conforme aux codes locaux, ou en l'absence de ceux-ci, à la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSIZ223.1. L'installation électrique doit être conforme à la dernière édition du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA70 et/ou aux codes locaux. AU CANADA : L'installation doit être conforme au CAN/CGA-B149.1, Code d'installation du gaz naturel ou au CAN/CGA-B149.2, Code d'installation du propane en vigueur et/ou aux codes locaux. L'installation électrique doit être conforme au Code canadien de l'électricité CSA C22.1, partie 1, en vigueur et/ou aux codes locaux.

INSTALLATION DANS UNE MAISON PRÉFABRIQUÉE (MOBILE) : L'installation doit être conforme au Manufactured Home Construction and Safety Standard, Titre 24 CFR, Partie 3280 (anciennement le Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Titre 24, HUD/Partie 280) ou, lorsque cette norme n'est pas applicable, au Standard for Manufactured Home Installations, ANSI/NCSBCS A225.1, ou aux codes locaux, là où il y a lieu.

INSTALLATION DANS UNE CARAVANE DE PARC : L'installation doit être conforme aux codes de l'État ou aux autres codes ou, en l'absence de tels codes, au Standard for Recreational Park Trailers, ANSI A119.5.

L'installation de tout appareil au gaz doit être effectuée par un technicien qualifié. Par mesure de sécurité et pour faciliter le service, un robinet d'arrêt de gaz manuel doit être installé dans le tuyau d'alimentation en gaz, juste avant l'appareil.

Si vous utilisez une source d'alimentation électrique extérieure, cet appareil doit être, au moment de son installation, mis à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de tels codes, conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Cette cuisinière est livrée avec une pellicule protectrice recouvrant les pièces en acier et en aluminium.
Cette pellicule doit être enlevée avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.

CETTE CUISINIÈRE EST RÉSERVÉE À L'USAGE RÉSIDENTIEL UNIQUEMENT.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

AVERTISSEMENT!!

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé pour chauffer une pièce. Ces renseignements sont basés sur des facteurs de sécurité.

2. Toute ouverture dans le mur derrière l'appareil et dans le sol au-dessous de l'appareil doit être obstruée.

3. Gardez l'appareil loin des matériaux combustibles, de l'essence ou de toute autre vapeur inflammable.

4. N'obstruez pas le flux de l'air de combustion et de l'air de ventilation.

5. Coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant de procéder à l'entretien.

6. Lors du déplacement de l'appareil pour le nettoyage et/ou une réparation :
   A. Fermez l'alimentation générale en gaz.
   B. Coupez l'alimentation c.a.
   C. Débranchez le tuyau d'alimentation en gaz du tuyau d'entrée.
   D. Déplacez la cuisinière avec soin en la tirant en dehors de l'installation.
   ATTENTION : La cuisinière est lourde. Faites attention lorsque vous la manipulez.

7. **Exigences électriques**
   L'installation électrique doit être conforme aux codes nationaux et locaux.

8. **Alimentation d'air et ventilation**
   L'installateur doit consulter les codes locaux et nationaux.

9. **Pression du collecteur d'alimentation en gaz**
   Gaz naturel - 4,0 po CE
   Gaz propane/GPL - 11,0 po CE

10. L'utilisation inappropriée de la porte du four (par exemple, marcher, s'asseoir ou s'appuyer dessus) peut présenter des dangers possibles et/ou entraîner des blessures.

11. Lors de l'installation ou du déplacement de la cuisinière pour une réparation, un timon rouleur devrait être utilisé. Ne poussez pas en appuyant sur les rebords de la cuisinière en tentant de la faire glisser dans ou en dehors de l'installation. Pousser ou tirer une cuisinière (plutôt que d'utiliser un timon rouleur) augmente également les risques de déformation des tiges ou des connecteurs de couplage internes.

AVERTISSEMENT!!

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

La cuisinière doit être mise à la terre conformément aux codes locaux ou, en l'absence de ceux-ci, à la dernière édition du Code national de l'électricité, ANSI/NFPA n° 70 ou au Code canadien de l'électricité au Canada.
L'installation doit être effectuée par un électricien qualifié.

POUR VOTRE SÉCURITÉ, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Si vous utilisez une source d'alimentation électrique extérieure, cet appareil doit être, au moment de son installation, mis à la terre conformément aux codes locaux en vigueur ou, en l'absence de ceux-ci, conformément au Code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70.

Pour diminuer les risques de choc électrique, cet appareil est muni d'une fiche à trois broches (mise à la terre) et devrait être branché directement dans une prise correctement mise à la terre.

Ne coupez et ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) de la fiche du cordon d'alimentation.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées lors d'une réparation sur la cuisinière. Des pièces de rechange sont disponibles chez les concessionnaires de pièces d'origine. Veuillez communiquer avec le concessionnaire de pièces de votre région.

CONSIGNES ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé.
Si vous n'êtes pas certain, ne l'utilisez pas et consultez votre fournisseur ou un technicien professionnel qualifié.

Les éléments d'emballage (sacs de plastique, mousse de polystyrène, clous, feuillards de cerclage, etc.) doivent être gardés hors de la portée des enfants, car ils peuvent entraîner de graves blessures.

Le matériel d'emballage est recyclable et porte le symbole de recyclage ♺.

- ✓ N'essayez pas de modifier les caractéristiques techniques de l'appareil, car cela pourrait le rendre dangereux à utiliser.
- ✓ N'effectuez aucun entretien ni aucune réparation sur l'appareil sans l'avoir d'abord déconnecté de l'alimentation électrique.
- ✓ Après l'utilisation, assurez-vous que les boutons sont à la position OFF.
- ✓ Ne permettez pas aux enfants ni à toute autre personne inapte d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- ✓ Pendant et après l'utilisation de la cuisinière, certaines pièces deviendront très chaudes. Ne touchez pas aux pièces chaudes.
- ✓ Gardez les enfants éloignés de la cuisinière lorsqu'elle fonctionne.
- ✓ Cette cuisinière est livrée avec une pellicule protectrice recouvrant les pièces en acier et en aluminium. Cette pellicule doit être enlevée avant l'installation ou l'utilisation de l'appareil.
- ✓ **Risque d'incendie!** N'entreposez jamais de matériaux inflammables dans le four, ni dans le compartiment de rangement.
- ✓ Assurez-vous que les câbles électriques qui raccordent les autres appareils situés à proximité de la cuisinière ne peuvent entrer en contact avec la surface de cuisson ou se coincer dans la porte du four.
- ✓ Ne recouvrez pas les parois du four avec du papier d'aluminium. Ne placez pas de grilles, lèchefrite, casseroles ou autres ustensiles de cuisson sur la base de la cavité du four.
- ✓ Le fabricant nie toute responsabilité quant aux blessures corporelles ou dommages matériels occasionnés par l'utilisation incorrecte ou inopportune de l'appareil.
- ✓ Pour éviter tout risque possible, l'appareil doit être installé uniquement par du personnel qualifié. Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent provoquer un choc électrique ou un court-circuit. Pour éviter d'éventuelles blessures corporelles ou des dommages à l'appareil, n'essayez pas d'effectuer les réparations vous-même. Ce genre de travail devrait être effectué seulement par un technicien qualifié.
- ✓ **Risque de brûlures!** Le four et les accessoires de cuisson peuvent devenir très chauds lors de l'utilisation. Assurez-vous de garder le four hors de la portée des enfants et avertissez-les en conséquence. Pour éviter les brûlures, utilisez des vêtements et des gants de cuisine lorsque vous manipulez des pièces ou des ustensiles chauds.
- ✓ Éloignez-vous de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant du four pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- ✓ Ne nettoyez jamais la cuisinière, le four ni le compartiment de rangement à l'aide d'un dispositif de nettoyage à vapeur haute pression. Cela pourrait provoquer un court-circuit.
- ✓ Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique. N'utilisez jamais cet appareil pour aucune autre fin!
- ✓ Si vous décidez de ne plus utiliser cet appareil (ou de remplacer un vieux modèle), il est recommandé, avant de se débarrasser du modèle non désiré, de le rendre inopérant de façon appropriée, conformément aux règlements sur la santé et la protection de l'environnement. Plus précisément, assurez-vous que toutes les pièces potentiellement dangereuses sont rendues inoffensives, au cas où des enfants joueraient avec l'appareil.
  Retirez la porte et le tiroir rangement avant de mettre l'appareil au rebut pour éviter tout risque d'enfermement.

AVERTISSEMENT!

Le Gouverneur de la Californie est tenu de publier une liste de substances dont l'État sait qu'ils accroissent les risques de cancer ou d'infertilité; les entreprises sont tenues d'aviser leur clientèle des risques associés à de telles substances.

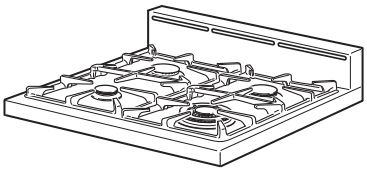
AVERTISSEMENT! : Les appareils au gaz contiennent ou produisent des substances qui peuvent entraîner la mort ou des maladies graves, et dont l'État de la Californie reconnaît qu'ils augmentent les risques de cancer, d'anomalies congénitales ou autres risques au système reproductif. Pour réduire les risques causés par les substances contenues dans le carburant ou par la combustion du carburant, s'assurer d'installer, d'entretenir et d'utiliser cet appareil selon les consignes du fabricant.

CONSIGNES ET RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'UTILISATION DES APPAREILS ÉLECTRIQUES

L'utilisation de tout appareil électrique suppose la nécessité de suivre une série de règles fondamentales. Plus précisément :

- ✓ Ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés.
- ✓ Ne faites jamais fonctionner l'appareil lorsque vous êtes pieds nus.
- ✓ Ne permettez pas aux enfants ni à toute autre personne inapte d'utiliser l'appareil sans surveillance.

Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par l'utilisation inopportune, incorrecte ou abusive de l'appareil.



ATTENTION - REMARQUE TRÈS IMPORTANTE

N'obstruez jamais les fentes situées sur le dosseret.

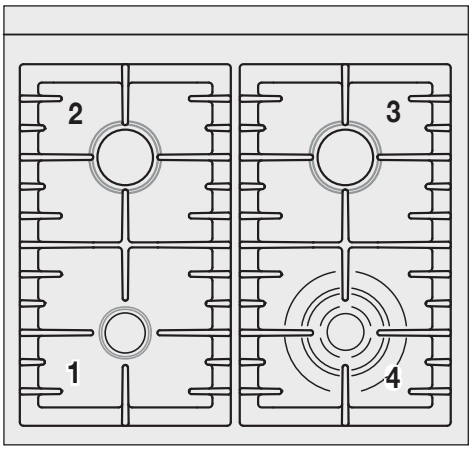


Fig. 1.1

SURFACE DE CUISSON

1. Brûleur auxiliaire (A) - 3 500 BTU/h
2. Brûleur semi-rapide (SR) gauche - 6 000 BTU/h
3. Brûleur semi-rapide (SR) droit - 6 000 BTU/h
4. Brûleur triple couronne (TR) - 12 000 BTU/h

Remarque :
- Le dispositif d'allumage électrique est incorporé dans les boutons.
- L'appareil est muni d'une soupape de sécurité. L'alimentation en gaz s'arrêtera automatiquement si les flammes s'éteignent accidentellement.

ATTENTION :
Si le brûleur s'éteint accidentellement, fermez l'arrivée de gaz à partir du bouton de commande et attendez au moins 1 minute avant d'essayer de le rallumer.

ATTENTION :
Les appareils à gaz dégagent de la chaleur et de l'humidité dans l'environnement dans lequel ils sont installés.
Assurez-vous que la zone de cuisson est bien aérée conformément aux codes nationaux/locaux.

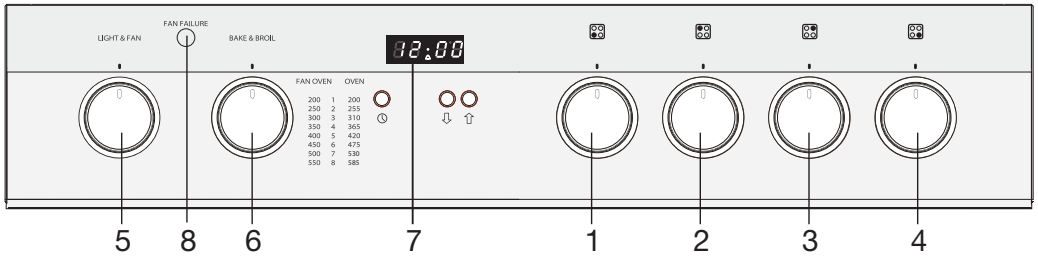


Fig. 1.2

DESCRIPTION DES COMMANDES

1. Bouton de commande du brûleur avant gauche (1)
2. Bouton de commande du brûleur arrière gauche (2)
3. Bouton de commande du brûleur arrière droit (3)
4. Bouton de commande du brûleur avant droit (4)
5. Bouton de commande du ventilateur et de la lampe du four
6. Bouton de commande des brûleurs du four et du gril
7. Horloge électronique/alarme électronique
8. Voyant avertisseur de défaillance du ventilateur de refroidissement

AVERTISSEMENT TRÈS IMPORTANT	VOYANT AVERTISSEUR DU VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT	
FAN FAILURE DEFAULT DE VENTILATION	Si le voyant avertisseur de défaillance du ventilateur de refroidissement est éteint, le ventilateur de refroidissement fonctionne correctement.	Faites fonctionner les brûleurs de la surface de cuisson et le four comme l'indique le manuel d'instructions.
FAN FAILURE DEFAULT DE VENTILATION	Si le voyant avertisseur de défaillance du ventilateur de refroidissement est allumé, le moteur du ventilateur de refroidissement est défectueux. Vous ne devez pas utiliser le four Vous pouvez utiliser les brûleurs de la surface de cuisson seulement.	Communiquez avec le Service après-vente.

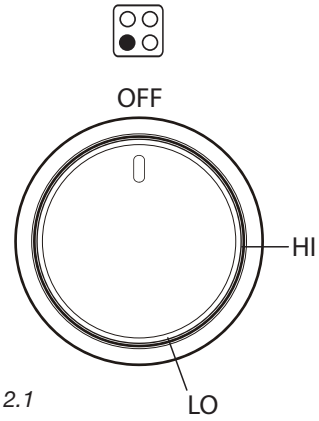


Fig. 2.1

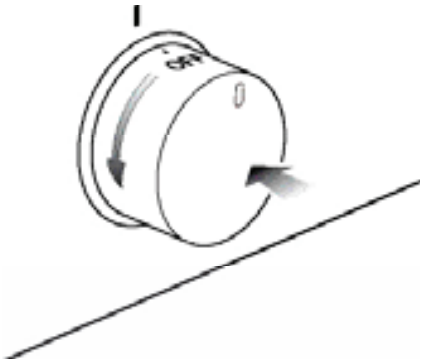
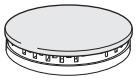
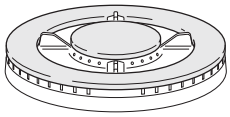
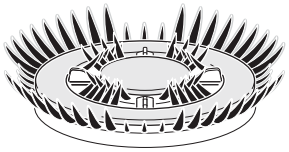
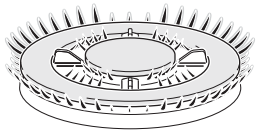


Fig. 2.2

BRÛLEURS À GAZ

Vous pouvez ajuster l'alimentation en gaz des brûleurs en tournant les boutons (fig. 2.1) qui contrôlent les soupapes.
En tournant le bouton de façon à ce que les symboles qui y sont imprimés pointent vers ceux imprimés sur le tableau de commande, vous pouvez accomplir les fonctions suivantes:

Position du bouton	Fonction	Brûleurs AUXILIAIRE et SEMI-RAPIDE	Brûleur TRIPLE COURONNE
OFF	soupape fermée		
HI	ouverture maximale		
LO	ouverture minimale		

La position d'ouverture maximale permet de porter rapidement des liquides à ébullition, tandis que la position d'ouverture minimale permet de laisser mijoter des aliments ou de maintenir l'ébullition des liquides.

Pour réduire l'alimentation en gaz au minimum, tournez le bouton davantage dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'indicateur pointe vers la position LO.

Vous pouvez procéder à d'autres ajustements intermédiaires en positionnant l'indicateur entre les positions d'ouverture maximale et minimale. Ne positionnez jamais l'indicateur entre la position d'ouverture maximale et la position OFF.

N.B. Lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière, tournez les boutons d'alimentation en gaz à la position OFF et fermez le robinet d'arrêt de gaz situé sur le tuyau

ALLUMAGE DES BRÛLEURS À GAZ MUNIS D'UN DISPOSITIF DE SÉCURITÉ EN CAS D'EXTINCTION DES FLAMMES

Pour allumer le brûleur, vous devez procéder de la façon suivante :

1 – Poussez et tournez le bouton dans le sens antihoraire jusqu'à la position HI (ouverture maximale). Enfoncez et tenez le bouton jusqu'à ce que les flammes s'allument (fig. 2.2).

Les étincelles produites par le diffuseur situé à l'intérieur du brûleur allumeront les flammes.

Dans le cas où les conditions d'alimentation en gaz locales rendent difficile l'allumage du brûleur avec le bouton à la position HI, essayez de nouveau en plaçant le bouton à la position LO.

S'il n'y a pas d'alimentation électrique principale, approchez du brûleur la flamme d'une allumette.

2 – Attendez une dizaine de secondes après avoir allumé le brûleur à gaz avant de relâcher le bouton (délai d'activation du dispositif de sécurité).

3 – Ajustez le robinet de gaz à la position désirée.

Si les flammes du brûleur s'éteignent pour quelque raison que ce soit, la soupape de sécurité arrêtera automatiquement l'alimentation en gaz.

Pour rallumer le brûleur, réglez le bouton à la position fermée OFF. **Attendez au moins 1 minute** et répétez la procédure d'allumage.

Si l'alimentation en gaz locale rend difficile l'allumage du brûleur lorsque le bouton est à la position d'ouverture maximale, tournez le bouton à la position d'ouverture minimale et répétez l'opération.

Attention!
La cuisinière devient très chaude lorsqu'elle fonctionne.
Tenez les enfants bien à l'écart.

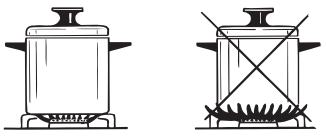


Fig. 2.3

CHOIX DU BRÛLEUR (fig. 2.3)

Les symboles imprimés sur le tableau situé au-dessus des boutons de commande indiquent la correspondance entre le bouton et le brûleur.
Vous devez choisir le brûleur le plus approprié en fonction du diamètre et de la capacité de volume du récipient à chauffer.
Il est important que le diamètre des casseroles convienne le mieux possible à la capacité de cuisson des brûleurs de façon à ne pas compromettre l'efficacité des brûleurs et ainsi entraîner un gaspillage de gaz.
Le fait de placer une casserole de petit diamètre sur un grand brûleur ne permet pas nécessairement une ébullition plus rapide.

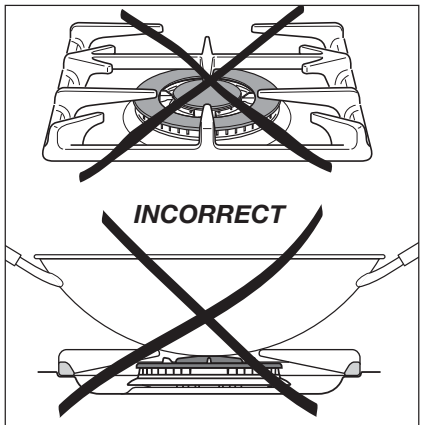


Fig. 2.4a

DIAMÈTRES DES CASSEROLES À UTILISER SUR LES BRÛLEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

BRÛLEUR	MINIMUM	MAX.
Auxiliaire	12 cm (4-23/32 po)	14 cm (5-1/2 po)
Semi-rapide	16 cm (6-19/64 po)	24 cm (9-7/16 po)
Triple couronne	26 cm (10-3/16 po)	28 cm (11-1/16 po)
Woks 36 cm (14-3/16 po) min -40 cm (15-3/4 po) max		

N'utilisez pas d'ustensiles à fond concave ou convexe (à part pour les woks utilisés avec la grille spéciale).

UTILISATION ADÉQUATE DU BRÛLEUR TRIPLE COURONNE

(fig. 2.4a, 2.4b)

Vous devez placer les ustensiles à fond plat directement sur le support de plat.

Lorsque vous utilisez un WOK, vous devez placer le support fourni dans le brûleur pour éviter d'endommager le brûleur triple couronne (fig.-2.4a, 2.4b).

IMPORTANT :
La grille spéciale conçue pour les woks (fig. 2.4b) **DOIT ÊTRE PLACÉE SEULEMENT** sur le support de plat conçu pour le brûleur triple couronne.

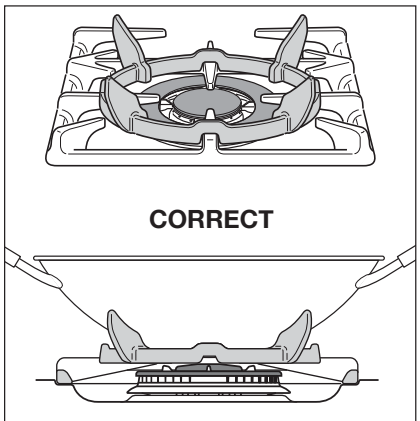
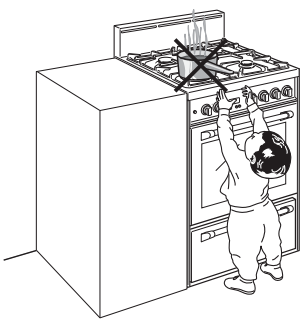


Fig. 2.4b

Assurez-vous que la poignée des ustensiles ne dépasse pas du rebord de la cuisinière, pour éviter de les renverser par accident. Cette précaution rend aussi l'accès aux ustensiles de cuisson plus difficile pour les enfants.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Sont fournis avec le four à gaz :

a) Le brûleur du four, installé sur la partie inférieure du four (13 000 BTU/h).

b) Le brûleur du gril, monté sur la partie supérieure du four (8 500 BTU/h).

c) Le moteur de ventilateur, qui peut être combiné avec le brûleur du four ou non (sans chaleur). **Vous ne pouvez toutefois pas combiner le moteur de ventilateur et le brûleur du gril : un dispositif de sécurité met le moteur de ventilateur en position d'arrêt lorsque le bouton de commande du four/gril à gaz est à la position de cuisson au gril.**

d) La lampe qui éclaire le four et permet un contrôle visuel de la cuisson des aliments.

Attention : La cuisinière devient très chaude lorsqu'elle fonctionne.

Attention : La porte du four devient très chaude lorsque le four fonctionne.

Tenez les enfants à l'écart.

AVERTISSEMENT :
La porte est chaude, utilisez la poignée.

PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT

Le chauffage et la cuisson sont ainsi obtenus :

a. **par convection naturelle**
La chaleur est produite par le brûleur du four.

c. **par convection forcée**
La chaleur produite par le brûleur du four est diffusée uniformément dans le four grâce au ventilateur. L'air chaud enveloppe les aliments placés dans le four, entraînant une cuisson rapide et complète.
Il est possible de cuire plusieurs plats à la fois.

d. **par rayonnement**
La chaleur est irradiée par le brûleur du gril infrarouge.

f. **par ventilation** (il ne s'agit pas d'une fonction de cuisson)
Les aliments sont décongelés à l'aide du ventilateur uniquement, sans le brûleur du four.

N.B. Lorsque vous n'utilisez pas la cuisinière, tournez les boutons d'alimentation en gaz à la position OFF et fermez le robinet d'arrêt de gaz situé sur le tuyau principal d'alimentation en gaz.

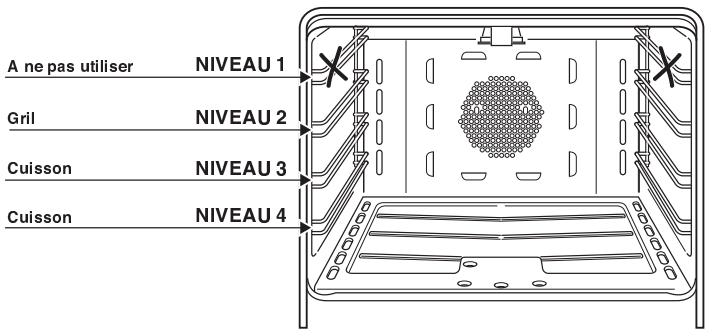
TRÈS IMPORTANT

Vous devez toujours fermer la porte du four lorsque vous utilisez le four/gril.

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS

Il est recommandé de suivre ces instructions :

– Équipez l'intérieur du four en plaçant les grilles en métal tel que décrit à la section « Nettoyage et entretien ».
– Placez les grilles et le plateau.
– Réglez le four à la température maximale (position 8) pour éliminer du brûleur du four toute trace possible de graisse. La même opération doit être effectuée pour le brûleur du gril.
– Coupez l'alimentation électrique, laissez refroidir le four, puis nettoyez l'intérieur du four avec un linge imbibé d'eau et de détergent (neutre) et séchez avec soin.



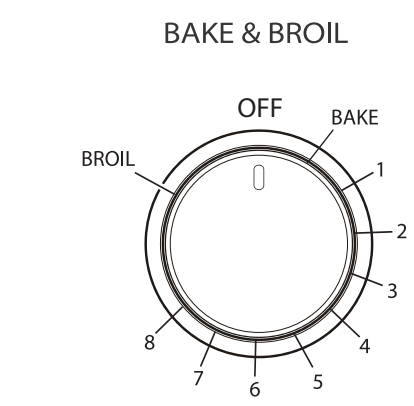


Fig. 3.1

BRÛLEUR DU FOUR

Il effectue de la « cuisson au four » normale.
L'alimentation en gaz du brûleur est réglée par un thermostat qui permet de maintenir la température du four constante.
Le contrôle de la température est assuré par une sonde thermostatique située à l'intérieur du four.
La sonde doit toujours être gardée propre, dans son logement, car une position incorrecte ou de l'incrustation pourraient provoquer une altération du contrôle de la température.

THERMOSTAT DU FOUR

Les nombres imprimés sur le bouton de commande (fig. 3.1) indiquent l'augmentation de la valeur de la température du four (reportez-vous au tableau de température près du bouton de commande - fig. 3.1).

La colonne de gauche du tableau de température se rapporte au brûleur du four combiné au moteur de ventilateur, tandis que la colonne de droite se rapporte au brûleur du four utilisé en mode de convection naturelle (sans moteur de ventilateur).

Pour contrôler la température, réglez le nombre choisi sur l'indicateur du tableau de commande.

La position BROIL sert uniquement à allumer le brûleur du gril.

	FAN OVEN		OVEN
1	200	-	200
2	250	-	255
3	300	-	310
4	350	-	365
5	400	-	420
6	450	-	475
7	500	-	525
8	550	-	575

LAMPE DU FOUR ET MOTEUR DE VENTILATEUR

La lampe du four et le moteur de ventilateur sont contrôlés par un bouton d'interrupteur situé sur le tableau de commande (fig. 3.2). Pour allumer la lampe du four, tournez le bouton dans le sens antihoraire à la position LIGHT.
Pour mettre le moteur de ventilateur en marche, tournez le bouton dans le sens horaire à la position LIGHT & FAN.
À cette position, la lampe du four est aussi allumée.

AVERTISSEMENT : Vous pouvez tourner le bouton d'interrupteur seulement dans le sens horaire de la position OFF à la position LIGHT & FAN et dans le sens antihoraire de la position OFF à la position LIGHT.

Le bouton d'interrupteur NE TOURNE PAS de la position LIGHT & FAN à la position LIGHT. **NE LE FORCEZ PAS**.

REMARQUE IMPORTANTE : Le moteur de ventilateur ne peut être combiné qu'avec le brûleur du four. Un dispositif de sécurité met le moteur de ventilateur en position d'arrêt lorsque le bouton de commande du four/gril à gaz est à la position BROIL.

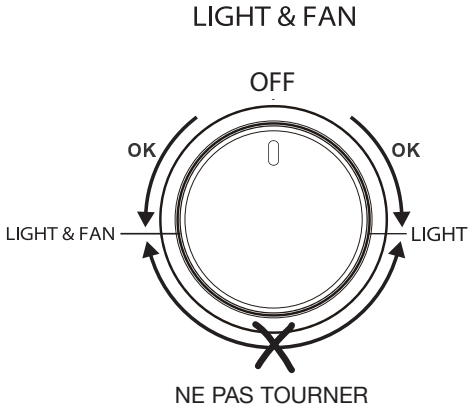


Fig. 3.2

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU FOUR

Important !

- **Lors de l'allumage du brûleur du four, le moteur de ventilateur doit être à la position d'arrêt (bouton de commande de la lampe et du ventilateur à la position OFF – Fig. 3.2).**
- **Ne tentez pas d'allumer le brûleur du four pendant les pannes d'électricité.**

Le thermostat permet le contrôle automatique de la température.

L'alimentation en gaz du brûleur du four est contrôlée par un robinet thermostatique à double réglage (brûleur du four et brûleur du gril) muni d'un dispositif en cas d'extinction des flammes.

Pour allumer le brûleur du four, procédez comme suit :

1) Ouvrez complètement la porte du four.
   AVERTISSEMENT : Risque d'explosion! La porte du four doit demeurer ouverte pendant l'allumage.
2) Appuyez complètement sur le bouton de commande du four et, en le maintenant enfoncé, tournez-le dans le sens antihoraire (fig. 3.3), jusqu'à la position maximale 8.
3) Relâchez le bouton et vérifiez l'allumage du brûleur du four; s'il n'est pas allumé, tournez le bouton dans le sens horaire à la position OFF et répétez la procédure à partir du point 2.
4) Lorsque le brûleur du four s'est allumé, fermez lentement la porte du four et réglez le brûleur en fonction de la puissance désirée.

Si les flammes s'éteignent pour une raison ou une autre, la soupape de sécurité arrêtera automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.
Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du four à la position OFF. **Attendez au moins 1 minute et répétez la procédure d'allumage.**

Attention : La porte du four devient très chaude lorsque le four fonctionne. Tenez les enfants à l'écart.

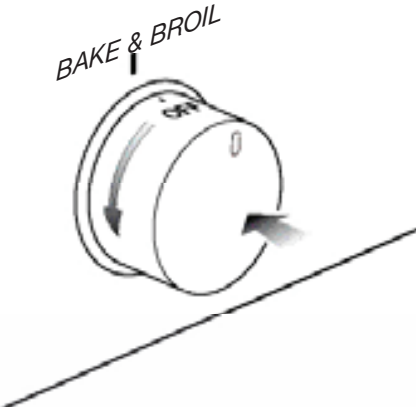


Fig. 3.3 Bouton de commande du four

CUISSON TRADITIONNELLE (BRÛLEUR DU FOUR SANS MOTEUR DE VENTILATEUR)

Avant de placer les aliments, préchauffez le four à la température souhaitée.

Pour une opération de préchauffage correcte, il est recommandé de retirer le plateau du four et de le placer en même temps que les aliments, lorsque le four aura atteint la température désirée.

Vérifiez le temps de cuisson et arrêtez le four 5 minutes avant la fin pour récupérer la chaleur de réserve.

Recommandée pour :
Des aliments nécessitant la même température de cuisson tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, p. ex. des rôtis, des côtes levées, etc.

CUISSON À CONVECTION AVEC VENTILATION (BRÛLEUR DU FOUR AVEC MOTEUR DE VENTILATEUR)

Après avoir allumé le brûleur du four, allumez le moteur de ventilateur en tournant le bouton de commande du ventilateur et de la lampe du four (fig. 3.2) à la position LIGHT & FAN.

Avant de placer les aliments, préchauffez le four à la température souhaitée.

Pour une opération de préchauffage correcte, il est recommandé de retirer le plateau du four et de le placer en même temps que les aliments, lorsque le four aura atteint la température désirée.

Vérifiez le temps de cuisson et arrêtez le four 5 minutes avant la fin pour récupérer la chaleur de réserve.

Vous pouvez cuire différents aliments en même temps. Du poisson, des gâteaux et de la viande peuvent être cuits ensemble sans que les odeurs ni les saveurs ne se mélangent.
Les seules précautions à suivre sont les suivantes :

- Les températures de cuisson des différents aliments doivent être aussi rapprochées que possible et différer au maximum de 70 à 80 °F (20 à 25 °C).
- Les plats doivent être placés dans le four à des moments différents en fonction du temps de cuisson requis pour chacun d'eux. Ce type de cuisson permet évidemment une économie considérable de temps et d'énergie.

Recommandée pour :
Des aliments de grand volume et en grande quantité qui nécessitent le même degré de cuisson à l'intérieur et à l'extérieur, p. ex. des rôtis roulés, de la dinde, des pilons, des gâteaux, etc.

DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS (MOTEUR DE VENTILATEUR SEULEMENT)

Réglez le bouton de commande du brûleur du four à la position OFF et tournez le bouton de commande du ventilateur et de la lampe du four (fig. 3.2) à la position LIGHT & FAN.
Seuls le ventilateur et la lampe du four se mettent en marche. La décongélation est effectuée par le ventilateur, sans chaleur.

Recommandée pour :
Décongeler rapidement des aliments; environ une heure pour 2,2 lb (1 kg).
Le temps de décongélation varie en fonction de la quantité et du type d'aliment à décongéler.

ALLUMAGE DU BRÛLEUR DU GRIL

Important !

- **Le moteur de ventilateur ne peut pas être combiné avec le brûleur du gril. Un dispositif de sécurité met le moteur de ventilateur à la position d'arrêt lorsque le bouton de commande du four/gril à gaz est à la position BROIL.**
- **Ne tentez pas d'allumer le brûleur du gril pendant les pannes d'électricité.**

Le brûleur du gril génère les rayons infrarouges pour la cuisson au gril.

Pour allumer le brûleur du gril, procédez comme suit :

1) Ouvrez complètement la porte du four.

   AVERTISSEMENT : Risque d'explosion! La porte du four doit demeurer ouverte pendant l'allumage.

2) Appuyez complètement sur le bouton de commande du four et, en le maintenant enfoncé, tournez-le dans le sens horaire (fig. 3.5), jusqu'à la position BROIL.
3) Relâchez le bouton et vérifiez l'allumage du brûleur du gril; s'il n'est pas allumé , tournez le bouton dans le sens anti-horaire à la position OFF et répétez la procédure à partir du point 2.
4) Lorsque le brûleur du gril s'est allumé, fermez lentement la porte du four.

Si les flammes s'éteignent pour une raison ou une autre, la soupape de sécurité arrêtera automatiquement l'alimentation en gaz du brûleur.
Pour rallumer le brûleur, tournez d'abord le bouton de commande du four à la position OFF. **Attendez au moins 1 minute et répétez la procédure d'allumage.**

Fermez toujour la porte du four lorsque vous utilisez la cuisson au gril.
Attention : La porte du four devient très chaude lorsque le four fonctionne.
Tenez les enfants à l'écart.

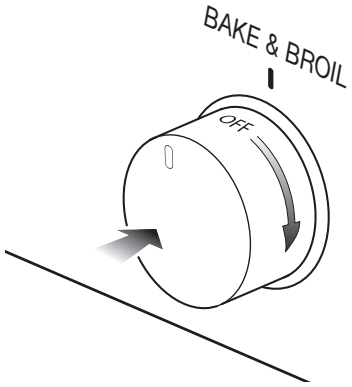


Fig. 3.5 Bouton de commande du four

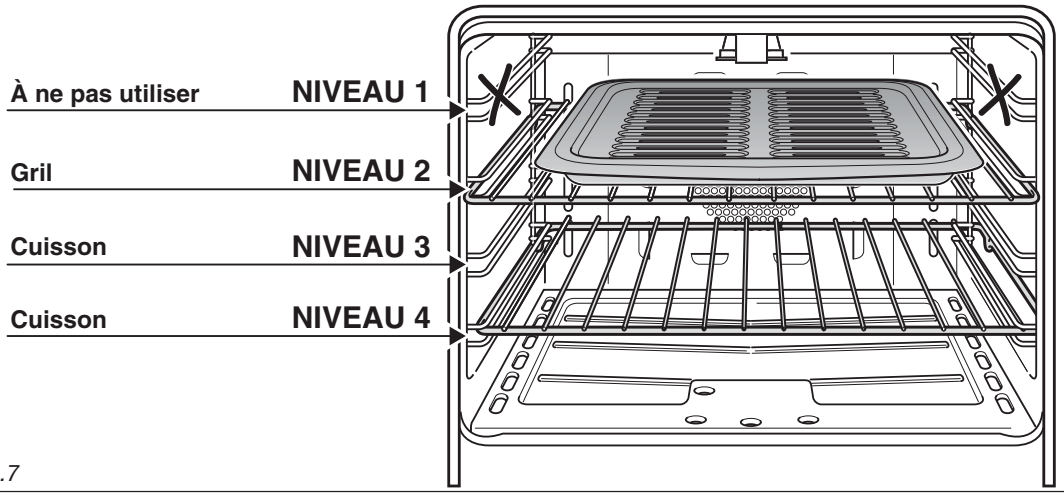


Fig. 3.7

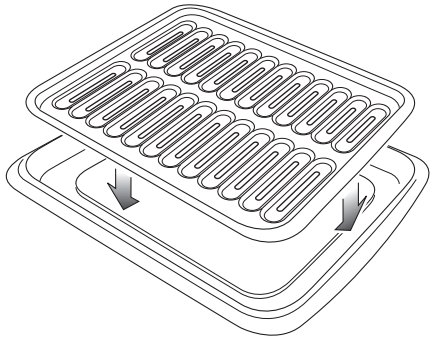


Fig. 3.8

INCORRECT

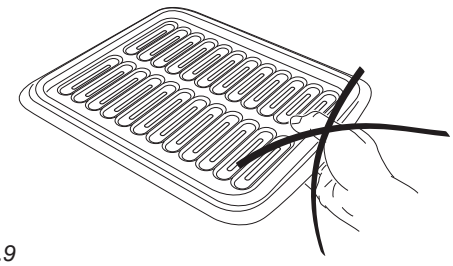


Fig. 3.9

CORRECT

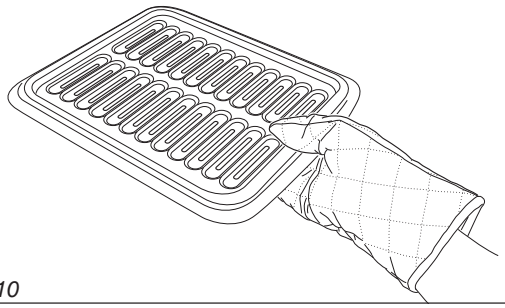


Fig. 3.10

CUISSON AU GRIL

Très important : Vous devez toujours fermer la porte du four lorsque vous utilisez le brûleur du gril.

- Placez la grille sur le deuxième support à partir du haut (fig. 3.7).
- Allumez le brûleur du gril, tel qu'expliqué dans les paragraphes précédents, et laissez-le préchauffer pendant environ 5 minutes en gardant la porte fermée.
- Placez les aliments à cuire sur la lèchefrite.
- Déposez la lèchefrite dans le four (fig. 3.8). La lèchefrite doit être placée sur la grille et centrée avec le brûleur du gril (fig. 3.7).

N'utilisez jamais la cuisson au gril sans utiliser de lèchefrite.

Important : Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous déposez ou retirez du four la lèchefrite, les grilles, les casseroles ou tout autre ustensile de cuisson.

HORLOGE ÉLECTRONIQUE (fig. 4.1)

L'alarme électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions d'une horloge de 12 heures avec affichage lumineux et d'une alarme de 10 heures.

Fig. 4.1

Immédiatement après le branchement du four ou après une panne d'électricité, **12•00** clignotera sur l'écran d'affichage.
Pour régler l'heure, appuyez sur le bouton ⏲ et, dans les 7 secondes suivantes, sur le bouton ⇩ ou ⇧ jusqu'à ce que l'heure soit correcte.

RÉGLAGE DE L'HEURE

Appuyez sur le bouton ⏲ et, dans les 7 secondes suivantes, sur le bouton ⇩ ou ⇧ jusqu'à ce que l'heure soit correcte. Cette fonction reste active pendant 7 secondes après avoir appuyé sur ⇩ ou ⇧.
Pour changer seulement les heures : Appuyez sur le bouton ⏲ pendant 5 secondes, jusqu'à ce que l'affichage des heures clignote.
Changez uniquement les heures en appuyant sur le bouton ⇩ ou ⇧. Cela n'aura aucun effet sur les minutes et les secondes dissimulées.

ALARME ÉLECTRONIQUE

Le programme de l'alarme est constitué seulement d'une sonnerie que vous pouvez régler pour une période maximale de 10 heures.
Pour régler la durée, appuyez sur le bouton ⇩ ou ⇧ jusqu'à ce que la durée souhaitée soit affichée.
De **0•10** à **99•50**, la lecture de la durée se fait en minutes et en secondes (intervalles de 10 secondes); de **1•40** à **10•00**, la lecture de la durée se fait en heures et en minutes (intervalle de minutes).
Une fois le réglage complété, le symbole 🔔 s'illuminera et le décompte débutera immédiatement.
Pendant le décompte, la minuterie est affichée en priorité. Pour afficher l'heure, appuyez sur le bouton ⏲. À la fin du décompte, le symbole 🔔 s'éteindra et une sonnerie intermittente retentira pendant 7 minutes. Vous pouvez l'arrêter en appuyant sur un des boutons.

Pour arrêter le décompte de l'alarme à tout moment, maintenez le bouton ⇩ enfoncé jusqu'à ce que l'écran d'affichage indique **0•00** (le symbole 🔔 s'éteint).

AVERTISSEMENT IMPORTANT : CECI N'EST QU'UNE ALARME ÉLECTRONIQUE. N'OUBLIEZ PAS D'ARRÊTER LE FOUR OU LE GRIL MANUELLEMENT À LA FIN DU DÉCOMPTE.

RÉGLAGE DE LA FRÉQUENCE DU SON DE L'ALARME

Vous pouvez choisir parmi 3 possibilités de son en appuyant sur le bouton ⇩.

⚠ AVERTISSEMENT

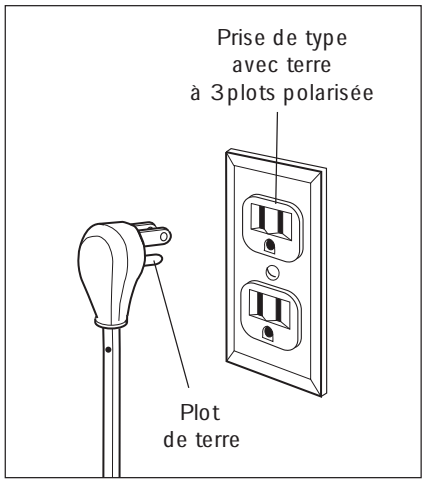
Risque de choc électrique

Branchez dans une prise à 3 alvéoles.

Ne retirez pas la broche de mise à la terre.

N'utilisez pas d'adaptateur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, provoquer un incendie ou un choc électrique.



AVERTISSEMENT
TRÈS IMPORTANT

Avant toute opération d'entretien, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de nettoyants à jet de vapeur. L'humidité pourrait s'infiltrer à l'intérieur de l'appareil et le rendre dangereux.

RECOMMANDATION GÉNÉRALE

✓ **Important : Avant toute opération de nettoyage et d'entretien, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique.**

✓ Il est recommandé de nettoyer l'appareil lorsqu'il est froid, en particulier pour le nettoyage des pièces émaillées.

✓ Évitez de laisser des substances alcalines ou acides (jus de citron, vinaigre, etc.) sur les surfaces.

✓ Évitez d'utiliser des produits nettoyants à base de chlore ou d'acide.
Le four doit toujours être nettoyé après chaque utilisation, à l'aide de produits appropriés. Rappelez-vous que faire fonctionner l'appareil pendant 30 minutes à la température maximale élimine la majeure partie de la saleté en la réduisant en cendres.

PIÈCES ÉMAILLÉES

✓ Toutes les pièces émaillées doivent être nettoyées avec une éponge imbibée d'eau savonneuse seulement ou avec d'autres produits non abrasifs.
Séchez de préférence avec un chamois.

PIÈCES PEINTES ET SURFACES IMPRIMÉES PAR SÉRIGRAPHIE

✓ Nettoyez en utilisant un produit approprié. Séchez bien.

IMPORTANT : Ces pièces doivent être nettoyées très soigneusement afin d'éviter les égratignures et l'abrasion. Il est recommandé d'utiliser un linge doux et un savon neutre.

ÉLÉMENTS EN ACIER INOXYDABLE

✓ Les pièces en acier inoxydable doivent être rincées avec de l'eau et séchées avec un linge propre et doux ou avec un chamois.

✓ Pour la saleté difficile à déloger, utilisez un produit non abrasif spécifique disponible dans le commerce ou un peu de vinaigre chaud.

✓ **Remarque : Une utilisation régulière pourrait entraîner une décoloration autour des brûleurs en raison de la température élevée.**

INTÉRIEUR DU FOUR

✓ Il doit être nettoyé régulièrement.

✓ Lorsque le four est tiède, essuyez les parois de la cavité du four avec un linge imbibé d'eau savonneuse très chaude ou un autre produit approprié.

BRÛLEURS ET GRILLES

✓ Ces pièces peuvent être retirées et nettoyées avec des produits appropriés.

✓ Après le nettoyage, les brûleurs et leur veilleuse doivent être bien séchés et replacés correctement.

✓ Il est très important de vérifier que la veilleuse du brûleur et le chapeau ont été remis en place correctement. Si vous ne respectez pas ces consignes, des problèmes graves pourraient survenir.

✓ Assurez-vous que la sonde placée à côté de chaque brûleur est toujours propre. Vous assurerez ainsi le bon fonctionnement des soupapes de sécurité.

✓ Dans le cas des appareils à allumage électrique, gardez l'électrode propre pour ne pas gêner la production des étincelles.

✓ **Remarque : Pour éviter d'endommager le système d'allumage électrique, ne l'utilisez pas lorsque les brûleurs ne sont pas en place.**

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

Avant d'entreprendre toute opération d'entretien impliquant des pièces électriques, vous devez déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

– Laisser refroidir la cavité du four et le brûleur du gril.

– Coupez l'alimentation électrique.

– Retirez le couvercle de protection.

– Dévissez et remplacez l'ampoule. La nouvelle ampoule doit être adaptée à de hautes températures (570 °F - 300 °C) et comporter les caractéristiques suivantes : 120 V, 60 Hz, 15 W, E14.

– Replacez le couvercle de protection.

REMARQUE : Le remplacement de l'ampoule du four n'est pas couvert par votre garantie.

REMISE EN PLACE ADÉQUATE DES BRÛLEURS SEMI-RAPIDES

Il est très important de vérifier que le diffuseur de flammes « **F** » et le chapeau « **C** » ont été correctement positionnés (fig. 5.1 et 5.2).
Si vous ne respectez pas cette consigne, des problèmes graves pourraient survenir.

Dans le cas des appareils à allumage électrique, assurez-vous que l'électrode « **S** » (fig. 5.1) est toujours propre pour faciliter la production d'étincelles.

Assurez-vous que la sonde « **T** » (fig. 5.1) placée à côté de chaque brûleur est toujours propre pour assurer le bon fonctionnement des soupapes de sécurité.

La sonde et la bougie d'allumage doivent toujours être nettoyées soigneusement.

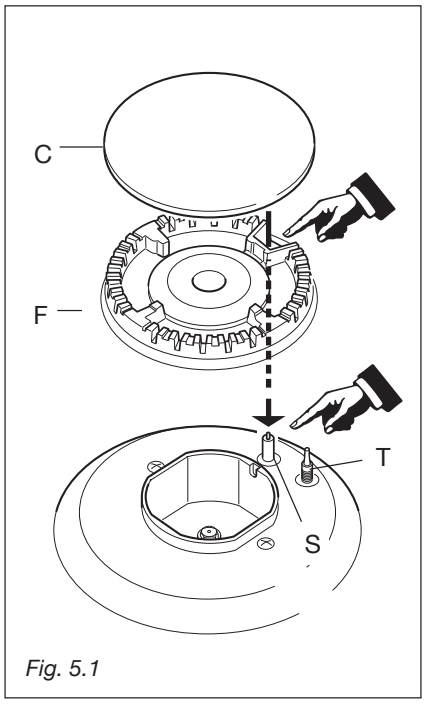


Fig. 5.1

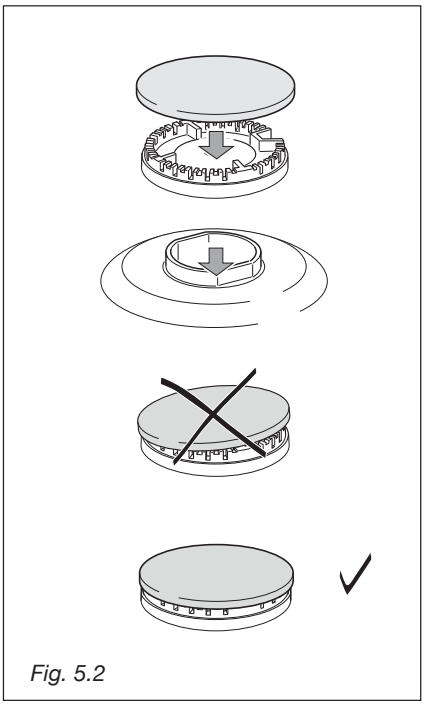


Fig. 5.2

POSITION CORRECTE DES BRÛLEURS TRIPLE COURONNE

Le brûleur triple couronne doit être positionné correctement (fig. 5.3); la nervure du brûleur doit s'emboîter dans son emplacement comme l'indique la flèche.

Une brûleur correctement installé ne doit pas tourner (fig. 5.4).

Placez ensuite le chapeau **A** et la couronne **B** (fig. 5.4, 5.5).

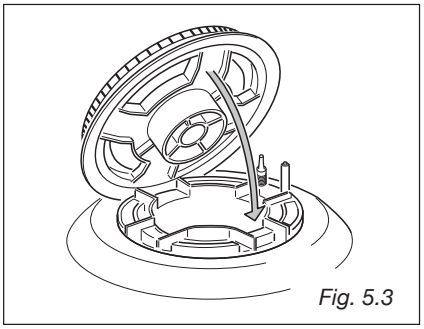


Fig. 5.3

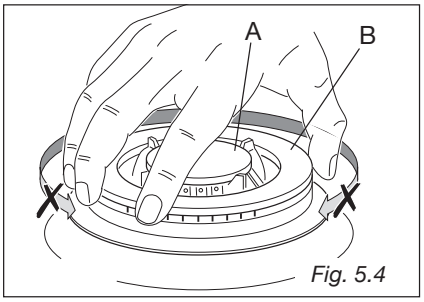


Fig. 5.4

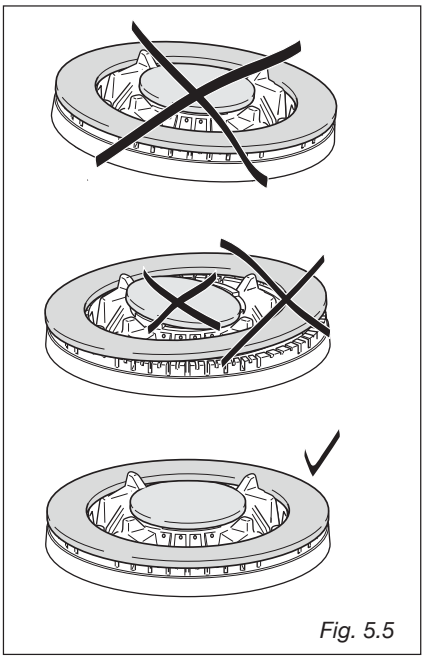


Fig. 5.5

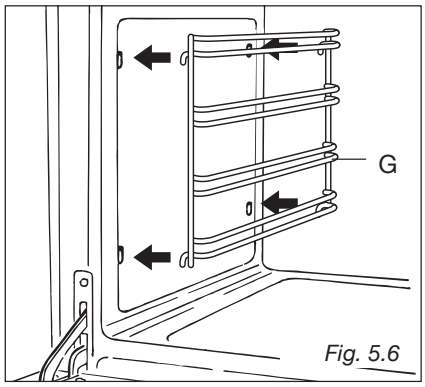


Fig. 5.6

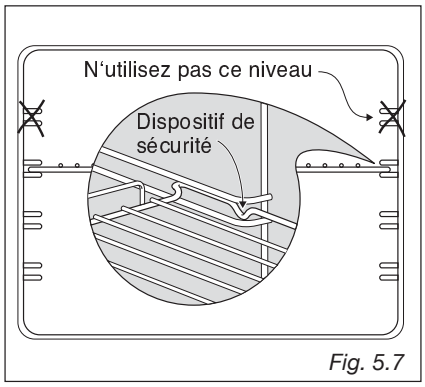


Fig. 5.7

INSTALLATION ET RETRAIT DES ACCESSOIRES DU FOUR

– Accrochez les grilles de métal « **G** » aux parois du four (fig. 5.6).

– Glissez les grilles sur les guides (fig. 5.7). N'utilisez pas le premier support à partir du haut.
La grille doit être placée de façon à ce que le dispositif de sécurité, qui empêche la grille de glisser, soit orienté vers l'intérieur du four.

– Placez la lèchefrite sur la grille du four (reportez-vous à la page 16).

– Pour démonter, accomplissez les étapes dans l'ordre inverse.

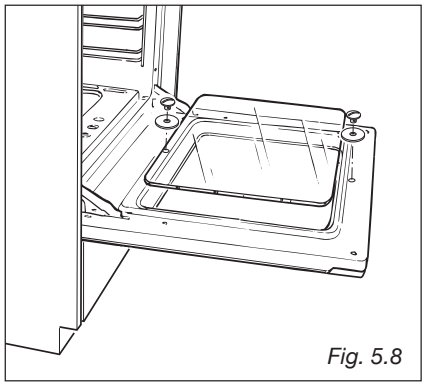


Fig. 5.8

PORTE DU FOUR

La vitre interne de la porte du four peut être retirée facilement pour le nettoyage en dévissant les vis qui la retiennent (fig. 5.8).

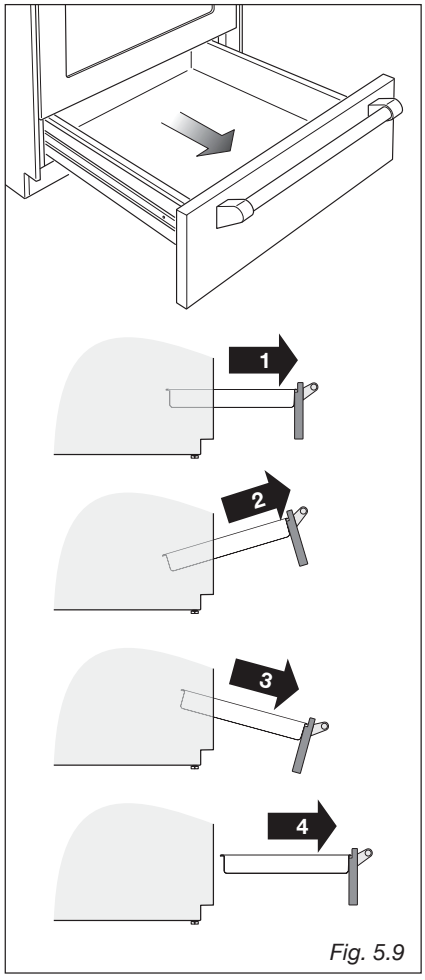


Fig. 5.9

TIROIR DE RANGEMENT AMOVIBLE

Le tiroir se retire comme un tiroir normal. Un dispositif de sécurité l'empêche de glisser.
Pour retirer le tiroir, procédez tel qu'indiqué à la figure 5.9.

Pour replacer le tiroir, accomplissez les étapes dans l'ordre inverse.

N'entreposez jamais de matériaux inflammables dans le four ou dans le tiroir.

DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR
Type A

Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte.

Veuillez suivre attentivement les instructions suivantes :

– Ouvrez complètement la porte.

– Poussez le levier « L » vers le bas et, en le gardant dans cette position, refermez lentement la porte pour bloquer la charnière (fig. 5.10).

– Agrippez la porte (tel qu'indiqué à la fig. 5.11) et, en la refermant, dégagez les deux charnières comme le montre la fig. 5.12.

– Déposez la porte sur une surface douce.

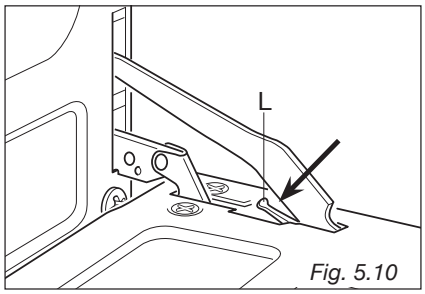


Fig. 5.10

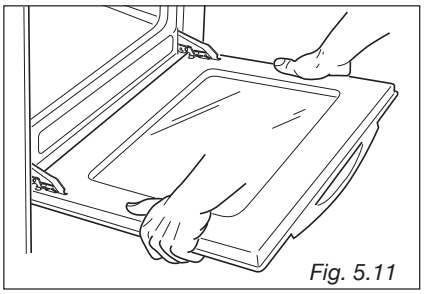


Fig. 5.11

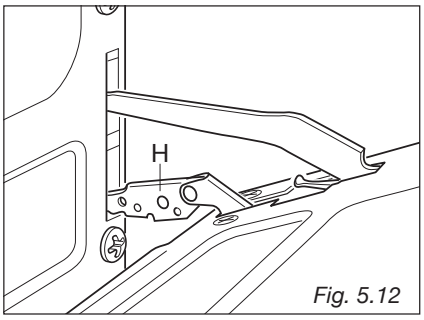


Fig. 5.12

MONTAGE DE LA PORTE

– Agrippez la porte en plaçant vos mains près des charnières et levez les leviers « H » avec vos index (fig. 5.12).

– Insérer les charnières dans leur position jusqu'à ce que les leviers « H » soient accrochés.

– Ouvrez la porte complètement pour que les leviers « L » se relâchent.

DÉPOSE DE LA PORTE DU FOUR
Type B

Vous pouvez facilement enlever la porte du four en procédant comme suit :

– Ouvrez complètement la porte du four (fig. 5.13A).

– Attachez les freins d'axe aux crochets sur les charnières gauche et droite (fig. 5.13B).

– Tenez la porte tel qu'indiqué à la fig. 5.13.

– Refermez doucement la porte et retirez les tiges des charnières inférieures de leur emplacement (fig. 5.13C).

– Retirez les tiges des charnières supérieures de leur emplacement (fig. 5.13D).

– Déposez la porte sur une surface douce.

– Pour remettre la porte en place, répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

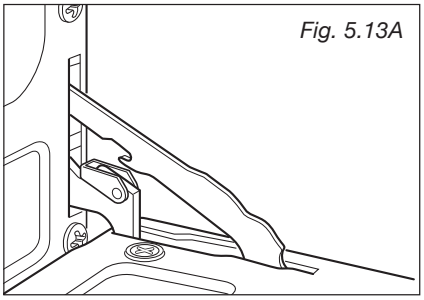


Fig. 5.13A

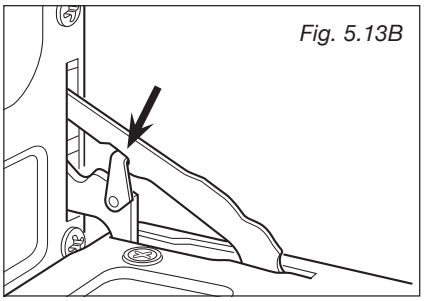


Fig. 5.13B

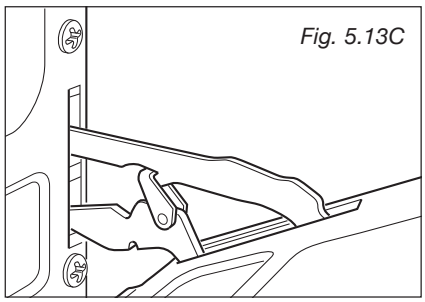


Fig. 5.13C

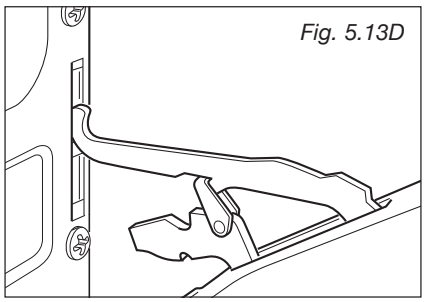


Fig. 5.13D

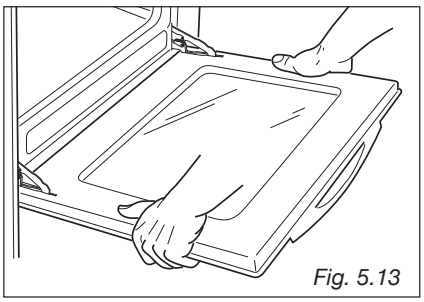


Fig. 5.13

À FAIRE ET À NE PAS FAIRE

- Fermez toujours la porte du four lorsque vous utilisez le four.
- Fermez toujours la porte du four lorsque vous utilisez la cuisson au gril.
- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois.
- Laissez chauffer le four deux heures avant de l'utiliser pour la première fois. Vous évacuerez ainsi toute odeur provenant de l'isolant du four avant d'introduire des aliments.
- Nettoyez le four régulièrement.
- Essuyez immédiatement toute éclaboussure.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments, des grilles et des plateaux du four.
- Tenez les enfants à l'écart de la cuisinière lorsque celle-ci fonctionne.
- Ne laissez pas de graisse ou d'huile s'accumuler sur la base de la cavité ou sur les accessoires du four.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisson ou d'assiettes directement sur la base de la cavité du four.
- Ne placez pas de pièces émaillées chaudes dans l'eau. Laissez-les d'abord refroidir.
- Ne laissez pas de vinaigre, café, lait, eau salée, jus de citron ou de tomate en contact avec les pièces émaillées (c'est-à-dire à l'intérieur du four).
- N'utilisez pas de poudres ou de nettoyants abrasifs. Vous égratigneriez l'acier inoxydable et l'émail.
- N'essayez pas de réparer le mécanisme interne de votre cuisinière.
- Retirez la pellicule protectrice avant la première utilisation.
- Risque d'incendie! N'entreposez jamais de matériaux inflammables dans le four, ni dans le tiroir de rangement.
- N'utilisez pas le four avec la porte du four ouverte.
- N'utilisez pas le four pour chauffer une pièce.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Les recouvrements externes ne doivent en aucune circonstance être retirés pour entretien ou réparation, excepté par un technicien qualifié.

www.fisherpaykel.com
www.fisherpaykel.ca

Fisher&Paykel

Copyright © Fisher & Paykel 2010. All rights reserved.
The product specifications in this booklet apply to the specific products and models described at the date of issue. Under our policy of continuous product improvement, these specifications may change at any time. You should therefore check with your Dealer to ensure this booklet correctly describes the product currently available.

Droits réservés © Fisher & Paykel 2010.
Les spécifications du produit contenues dans ce manuel s'appliquent aux modèles et produits spécifiques comme décrits à la date de publication. Dans le cadre de notre politique d'améliorations en permanence de nos produits, ces spécifications pourront être modifiées à tout moment. Nous vous recommandons de vérifier auprès de votre revendeur que ce manuel décrit le produit actuellement disponible.

US CA **F&P PN - 590100 A** **F&P ITALY PN - 1103590 - ß1** **05.2010**